



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Caracterização da Maturação das Uvas  
e da Vinificação dos Vinhos na Sub-Região  
do Vale do Sousa**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Maria Moisés Salgado Pereira Coutinho**



**CASTELO BRANCO**

**2004**

# Índice

Índice	
Índice de Quadros	
Índice de Figuras	
Resumo	
Abstract	
	Pág.
<b>Introdução</b> .....	1
<b>1- Breve caracterização da Região</b>	
1.1- Caracterização edafoclimática .....	2
1.2- Caracterização vitícola .....	3
<b>2- Vinificação em brancos</b> .....	6
<b>3- Caracterização da adega e da vinha</b> .....	9
<b>4- Maturação e marcação da vindima</b> .....	11
<b>5- Vinificação</b> .....	13
<b>6- Controlo analítico do mosto e dos vinhos</b> .....	18
<b>7- Considerações finais</b> .....	21
Referências bibliográficas .....	22
Agradecimentos	
Anexo	

## **Resumo**

Com o presente trabalho, pretende-se fazer o estudo de algumas características físico-químicas das uvas e dos respectivos vinhos, durante a maturação dos bagos e durante o processo de vinificação numa vinha e na Adega da Região dos Vinhos Verdes.

Do acompanhamento da maturação, do processo de vinificação e do controlo analítico dos vinhos produzidos foi possível determinar que o momento da vindima determina o equilíbrio entre os açúcares e os ácidos que se irá obter no final da vinificação e que o perfeito controlo de toda a fase do processo, desde a colheita até ao final da fermentação são essenciais para a obtenção de um produto de qualidade, dentro dos padrões da região (ou sub-região).

**Palavras-chave:** maturação, composição química, vinificação, vinho verde.